

Donatella Cinelli Colombini Grappa di Brunello di Montalcino

Le grappe di Brunello e di Chianti di Donatella Cinelli Colombini sono distillate negli alambicchi dei Fratelli Bonollo a Torrita. La distilleria è molto vicina alle cantine e questo consente di farvi arrivare le bucce dell'uva (vinacce) ancora calde dal tino di fermentazione.

Per la distillazione vengono usati alambicchi discontinui dove il vapore permette di ottenere la grappa più pura. Fra gli impianti dei fratelli Bonollo - più grandi grappisti del mondo - gli alambicchi di Torrita sono stati costruiti per le grappe toscane di fattoria cioè per piccole quantità di vinacce fermentate in rosso.

GRAPPA DI CHIANTI

Maestro Distillatore : Fratelli Bonollo Torrita SI Toscana

Materia prima: vinacce fermentate di Chianti

Metodo di distillazione: alambicco discontinuo a vapore

Invecchiamento: sei mesi in fusti di rovere.

Quantità prodotta: 2.000 bottiglie da 700 L

Analisi organolettica. Colore: bianco perfettamente limpido **Profumo:** fruttato, fine e intenso.

Gusto: rotondo per la perfetta armonia, persistente, complesso nelle sensazioni retro olfattive. Gradevole sfumatura amara derivante dall'affinamento in legno.

Analisi: alcool 42% Vol

Confezione: bottiglia da 0, 700 L.

Casato Prime Donne 53024 Montalcino SI, Italia, tel 0577 849421, fax 849353.

Fattoria del Colle 53020 Trequanda SI, Italia, tel.0577 662108, fax 662202

cinellicolombini.it E-mail vino@cinellicolombini.it